

12

DEMANDE DE BREVET EUROPEEN

21 Numéro de dépôt: 89440026.6

51 Int. Cl.⁴: **A 23 G 3/28**
 B 65 D 75/54, B 65 D 85/72,
 A 21 D 10/02

22 Date de dépôt: 05.04.89

30 Priorité: 29.04.88 FR 8806076

43 Date de publication de la demande:
 02.11.89 Bulletin 89/44

64 Etats contractants désignés:
 AT BE CH DE ES GB GR IT LI LU NL SE

71 Demandeur: **DOUWE EGBERTS FRANCE**
 21 rue Albert Einstein
 F-93151 Le Blanc-Mesnil (Seine-Saint-Denis) (FR)

72 Inventeur: **Janik, Monique**
 16 Rue Marx Dormoy
 F-59113 Seclin (FR)

74 Mandataire: **Lepage, Jean-Pierre**
Cabinet Lepage & Aubertin Innovations et Prestations
 23/25, rue Nicolas Leblanc B.P. 1069
 F-59011 Lille Cédex 1 (Nord) (FR)

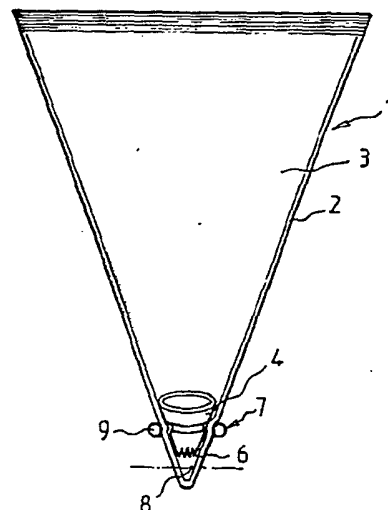
54 Conditionnement pour produits visqueux.

57 L'invention est relative à un conditionnement pour produit visqueux qui trouvera notamment son application en matière de cuisine pour délivrer un produit alimentaire tel que mayonnaise, crème ou autre sauce sous forme de filet décoratif.

Selon l'invention, le conditionnement (1) comprend une poche (2) étanche et souple de rétention du produit visqueux (3) ainsi qu'une douille (4) placée à l'intérieur de la poche, destinée à l'écoulement et à la mise en forme du filet décoratif de produit. En outre, la douille (4) comporte des moyens de maintien en place à proximité de la zone (8) de la poche (2) à ouvrir. Ces moyens se présentent sous la forme d'un joint torique (9) qui coopère avec une gorge pratiquée à la périphérie de la douille (4).

L'invention concerne le conditionnement de produits alimentaires industriels.

FIG. 2



D scripti n

L'invention est relative à un conditionnement pour produits visqueux. Elle trouvera par exemple son application dans l'industrie alimentaire pour réaliser des emballages de sauces, mayonnaise, crème ou autre destinés à la restauration, collectivités, ou cuisines industrielles.

Bien que l'invention ait été tout spécialement développée pour la commercialisation de produits alimentaires, elle pourra parfaitement s'adapter à d'autres matières qui présentent une nature pâteuse, c'est-à-dire dont l'écoulement ne se réalise pas naturellement à travers un orifice de petite dimension.

Pour suivre l'exemple de la mayonnaise, qui actuellement fait l'objet de fabrications industrielles courantes, son conditionnement, se fait soit en tubes ou en pots. Pour les applications domestiques, le tube de petite capacité est préféré. Le tube est avantageux car son orifice de sortie peut être profilé afin que le filet de mayonnaise sortant du tube forme un filet décoratif. De la sorte, le tube peut directement être utilisé pour créer des ornements et garnir un plat.

L'utilisation de la garniture à titre décoratif se rencontre également avec la crème fraîche dont la structure se prête bien pour être mise en forme. Dans ce cas, la crème fraîche de fabrication industrielle est commercialisée sous forme de bombe aérosol dont le bec est profilé pour garnir directement les desserts.

Ces conditionnements sont bien adaptés pour des usages domestiques, par contre, lorsqu'il s'agit de restauration, de cuisines collectives, les quantités mises en jeu sont trop importantes pour être compatibles avec l'emploi de tubes. Aussi, les produits sont conditionnés dans des pots métalliques ou de verre. La refermeture du conditionnement n'est pas indispensable car, par définition, dans des applications professionnelles, la consommation est permanente et le pot est très rapidement vidé.

L'inconvénient majeur de ce type de récipient est qu'il ne permet pas d'obtenir directement un filet décoratif en sortie. Alors, le cuisinier doit avoir recours à un ustensile spécifique pour former des filets décoratifs de garniture des plats dans lequel le produit alimentaire doit être transvasé.

A ce sujet, on connaît la poche à douille qui est formée d'un tronc de cône en tissu souple au sommet duquel on place une douille métallique. Le produit est disposé dans la poche et par pression avec les mains sur celle-ci, on injecte généralement le produit à travers la douille et on forme un filet décoratif en sortie pour orner des plats.

L'inconvénient de cet ustensile est qu'il faut, tout d'abord le remplir de produit, et qu'après usage, il faut le nettoyer. Par ailleurs, l'extrémité supérieure de la poche est ouverte et il faut une bonne dextérité pour parvenir à éviter les fuites par remontée de la crème.

On connaît un autre ustensile qui est par

exemple utilisé pour former des filets décoratifs de mayonnaise, et qui se présente sous la forme d'une grosse seringue apte à être garnie de produit. Par action sur un piston, on forme en sortie à travers un orifice profilé un filet décoratif.

L'inconvénient de cet ustensile est sa faible capacité, il doit par conséquent être fréquemment rechargé, en outre, après usage, il faut le nettoyer.

Le but principal de la présente invention est de présenter un conditionnement pour produits visqueux qui permette d'obtenir directement un fin filet décoratif. Pour être compatible avec des applications industrielles, le conditionnement de la présente invention dispose d'une capacité modulable à la demande importante, telle que par exemple 1 à 4 litres.

Avant usage, le conditionnement de la présente invention est étanche et donc il peut servir pour des applications alimentaires voire même de conservation.

De par sa conception économique, le conditionnement de la présente invention est jetable après usage et rivalise avec les conditionnements traditionnels en pots.

Par ailleurs, le conditionnement de l'invention est très commode puisqu'il est prêt à l'emploi, ne nécessite aucun rechargement et l'étanchéité est directement assurée.

D'autres buts et avantages de la présente invention apparaîtront au cours de la description qui va suivre qui n'est cependant donnée qu'à titre indicatif et qui n'a pas pour but de la limiter.

Selon l'invention, le conditionnement pour produit visqueux, qui trouvera notamment son application en matière de cuisines industrielles pour produits alimentaires, tels que mayonnaise, crème, sauces ou autres, destinés à être utilisés en filet décoratif, le dit conditionnement comprenant une poche étanche souple de rétention du produit visqueux, une douille destinée à l'écoulement et à la mise en forme du filet, caractérisé par le fait que la poche renferme la douille qui comporte des moyens de maintien en place à proximité de la zone à ouvrir de la poche.

L'invention sera mieux comprise à la lecture de la description suivante accompagnée de dessins en annexe parmi lesquels:

- la figure 1 schématise l'emploi du conditionnement pour produit visqueux selon la présente invention,

- la figure 2 représente, en vue de coupe, un mode préférentiel de réalisation du conditionnement pour produit visqueux selon la présente invention,

- la figure 3 illustre la douille d'écoulement et de mise en forme du produit,

- la figure 4 montre les moyens de maintien en place de la douille de la figure 3.

La présente invention vise un conditionnement pour produit visqueux. Elle trouvera notamment son application en matière de cuisine industrielle pour l'emballage de produits alimentaires tels que mayon-

naise, crème ou sauces.

Lorsque la consistance de la sauce ou de la crème le permet, on la dispose en un filet décoratif pour agrémenter la présentation de certains plats. Les exemples typiques sont la mayonnaise et la crème fraîche dont la nature visqueuse se prête parfaitement à cette mise en forme.

Les ustensiles de décoration connus ne sont pas adaptés au conditionnement industriel du produit, la poche à douille est ouverte et la seringue trop coûteuse et dispose d'un volume trop réduit. Par conséquent, des manipulations préliminaires du produit doivent être effectuées pour charger ces ustensiles qui ne sont guère commodes. La présente invention se propose précisément d'apporter une solution à ce problème.

La figure 1 schématise l'utilisation très commode du conditionnement pour produit visqueux de la présente invention. Le conditionnement 1 est formé d'une poche 2 dans laquelle le produit 3 est disposé. Il s'agit d'une poche étanche et souple dont la contenance peut aller jusqu'à 4 litres. Cette capacité est tout à fait adaptée aux besoins des cuisines de restauration collective. En outre, la poche étant étanche, il n'y a aucun risque de débordement ou de fuite comme cela se rencontre avec les poches à douille traditionnelles.

Le conditionnement 1 comprend également une douille 4 par laquelle le produit 3 est expulsé sous la forme d'un filet 5 décoratif. Pour cela, la douille présente un orifice profilé de forme quelconque. Les dimensions de l'orifice seront toutefois adaptées aux caractéristiques du produit à distribuer, ainsi, par exemple, l'orifice pour de la crème fraîche doit être de plus grande dimension que pour de la mayonnaise. Il s'agit cependant de variables qui sont connus de l'Homme de l'Art et qui dépendent également de l'effet décoratif recherché.

La poche 2 est confectionnée dans un matériau souple tel qu'un film de polyéthylène ou polypropylène, et pourra donc très facilement être comprimée par une pression manuelle. Cette pression provoque l'écoulement du produit 3 à travers la douille 4. La paroi de la poche 2 sera, de préférence, plus fine que celle d'un tube ce qui facilite l'exercice d'une pression sur la poche.

Les dimensions de la poche 2 devront être telles qu'il ne se produise pas d'écoulement accidentel du produit 3 à travers la douille 4 en l'absence de pression volontaire sur la poche 2.

La figure 2 illustre un mode préférentiel de réalisation du conditionnement 1 de la présente invention en vue en coupe. La poche 2 confectionnée dans un film étanche et souple, est à l'origine entièrement fermée, pour retenir le produit visqueux 3 placé à l'intérieur. On pourra notamment utiliser tout film soudable simple ou complexe possédant les caractéristiques techniques assurant la conservation du produit conditionné tel que par exemple une poche en film de polyéthylène soudé par ultra-sons, haute fréquence ou similaire.

La poche étant étanche et complètement fermée, les risques de contamination ou d'oxydation du produit sont écartés et la conservation est durable.

En outre, la poche 2 renferme une douille 4 qui

possède un orifice 6 de sortie profilé. Ainsi, tout écoulement du produit 3 à travers la douille 4 formera un filet décoratif.

Selon une caractéristique de la présente invention, la douille 4, placée à l'intérieur de la poche 2, comporte des moyens 7 de maintien en place à proximité de la zone 8 à ouvrir de la poche 2. Par conséquent, bien que la douille 4 soit simplement placée à l'intérieur de la poche 2 lors du conditionnement du produit 3, la douille 4 ne peut pas se balader à l'intérieur de la poche 2, même avant l'ouverture de cette dernière.

Lorsque l'on veut utiliser le produit 3 sous forme de filet décoratif, il suffit de couper la poche 2 au niveau de la zone de coupe 8, repérée par exemple par pointillés sur la poche, de telle sorte que le produit 3 puisse s'écouler à l'extérieur de la poche 2 à travers la douille 4. Il s'agit du seul circuit de sortie pour le produit 3 qui, par conséquent, sera profilé au niveau de l'orifice 6 de sortie de la douille 4. Les dimensions de l'orifice 6 étant appropriées, l'écoulement du produit visqueux 3 sera déterminé par la pression exercée par l'opérateur sur la poche 2.

De préférence, la poche 2 est de profil cônica, ou tout au moins de forme cônica au niveau de l'orifice de sortie. La douille est située à l'extrémité du cône.

Les moyens de maintien en place de la douille 4 et ses dimensions dans la poche 2 au niveau de l'orifice de sortie assurent également l'étanchéité entre la poche 2 et la douille 4. Il est impératif que le produit sortant de la poche filtre à travers la douille 4 et ne puisse contourner celle-ci.

On peut envisager à titre de moyen de maintien, l'utilisation d'une soudure à la périphérie de la douille pour fixer celle-ci sur la paroi de la poche 2. A cet égard, le matériau de la douille et la nature du film interne de la poche sont compatibles pour soudures aux ultra-sons, à haute fréquence, à la chaleur.

Selon une autre réalisation, les moyens de maintien 7 de la douille 4 dans la poche 2 sont extérieurs à la poche 2. Cette mise en oeuvre facilite la mise en place des moyens extérieurs. Par exemple, ces moyens de maintien 7 se présentent sous la forme d'une collerette 9 torique élastique qui coopère avec une gorge 10 réalisée sur le pourtour de la douille 4 tel que cela est illustré aux figures 3 et 4.

Ainsi, il suffit de placer la douille 4 dans le fond cônica de la poche 2 puis d'enfiler la collerette torique 9 autour de l'extrémité de la poche 2 jusqu'à ce que celle-ci vienne se loger dans la gorge 10. La douille 4 est alors immobilisée par rapport à la poche 2. Celle-ci pourra être remplie de produit 3 puis on procédera à la fermeture étanche de la poche 2 notamment par soudage du film plastique qui a servi à sa confection.

L'utilisateur doit seulement sectionner la zone 8 extrême de la poche 2 pour l'ouvrir et la rendre ainsi prête à l'emploi.

Pour faciliter l'ouverture de la poche 2 dans la zone de coupe 8, la poche 2 débord légèrement à l'extrémité de la douille 4 telle qu'illustrée à la figure 2 afin que la poche 2 puisse être coupée à ce niveau à l'aide d'une paire de ciseaux.

On pourra également envisager de prévoir une

deuxième gorge, non représentée sur les dessins, dans la douille 4, au-dessus de l'orifice 6, sensiblement parallèle à la première gorge 10, afin de permettre la découpe de la douille à cet endroit au moyen de tout objet tranchant.

Etant donné que le conditionnement de l'invention a été développé dans le cadre d'une utilisation professionnelle, aucun moyen de fermeture de la poche 2 n'a pas été proposé, toutefois, si une telle exigence était requise, on pourrait parfaitement utiliser un bouchon ou tout autre moyen d'obturation qui serait placé au niveau de l'orifice 6 de la douille 4.

D'autres mises en oeuvre de la présente invention, auraient également pu être envisagées sans pour autant sortir du cadre de celle-ci.

Revendications

1. Conditionnement pour produit visqueux, qui trouvera notamment son application en matière de cuisine pour contenir des produits alimentaires tels que mayonnaise, crème, sauce ou autre, destinés à être utilisés en filet décoratif, le dit conditionnement comprenant une poche étanche (2) souple de rétention du produit visqueux (3) et une douille (4) destinée à l'écoulement et à la mise en forme du filet (5),

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

65

4

caractérisé par le fait que la poche (2) renferme une douille (4) qui comporte des moyens de maintien (7) en place à proximité de la zone à ouvrir (8) de la poche (2).

2. Conditionnement pour produit visqueux selon la revendication 1, caractérisé par le fait que la poche (2) est de profil cônica et la douille (4) est située à l'extrémité du cône.

3. Conditionnement pour produit visqueux selon la revendication 1, caractérisé par le fait que les moyens (7) de maintien assurent l'étanchéité entre la poche (2) et la douille (4).

4. Conditionnement pour produit visqueux selon la revendication 3, caractérisé par le fait que les moyens (7) se présentent sous la forme d'une soudure de liaison localisée à la périphérie de la douille (4) pour la fixer sur la paroi de la poche (2).

5. Conditionnement pour produit visqueux selon la revendication 1, caractérisé par le fait que les moyens de maintien (7) sont extérieurs à la poche (2).

6. Conditionnement pour produit visqueux selon la revendication 5, caractérisé par le fait que les moyens (7) de maintien se présentent sous la forme d'une collerette torique (9) élastique qui coopère avec une gorge (10) réalisée sur le pourtour de la douille (4).

FIG.1

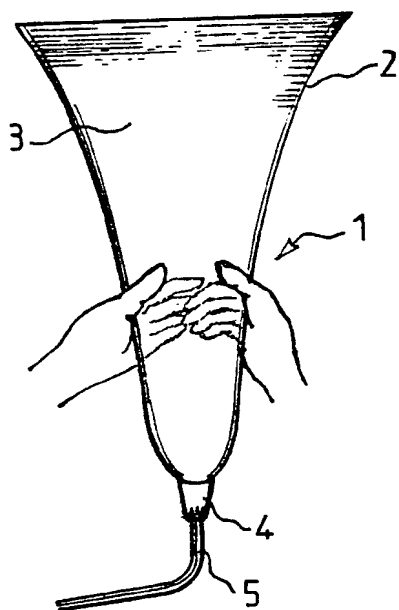


FIG. 2

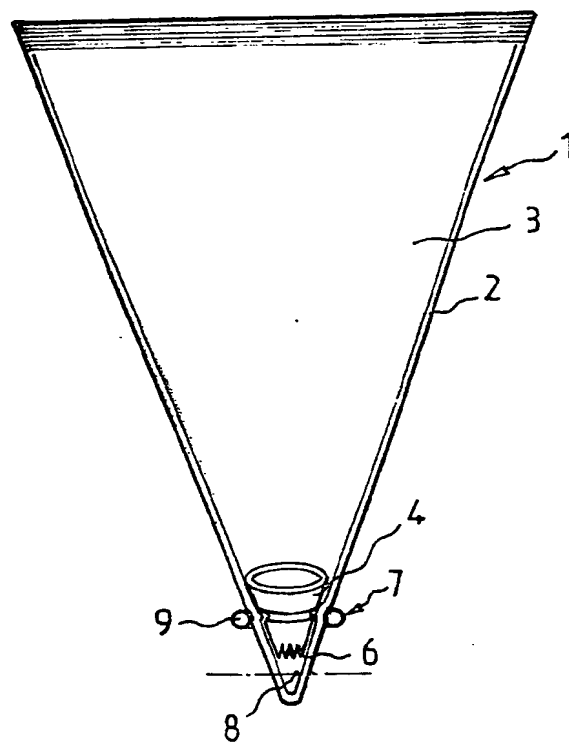


FIG. 3

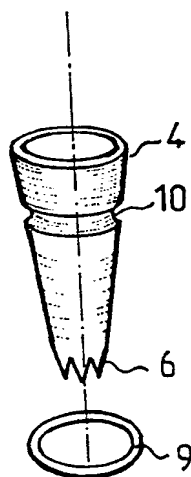


FIG. 4





Office européen
des brevets

RAPPORT DE RECHERCHE EUROPEENNE

Numero de la demande

EP 89 44 0026

DOCUMENTS CONSIDERES COMME PERTINENTS			
Catégorie	Citation du document avec indication, en cas de besoin, des parties pertinentes	Revendication concernée	CLASSEMENT DE LA DEMANDE (Int. Cl.4)
X	GB-A-2 186 260 (C.S. BIBBY et al.) * Figures 4-8; page 1, lignes 27-29,93 - page 2, ligne 49 *	1-3	A 23 G 3/28 B 65 D 75/54 B 65 D 85/72 A 21 D 10/02
X	FR-A-2 608 565 (D. LELOUP) * Page 5, ligne 14 - page 6, ligne 9; figures 1,2,7,4-6 *	1-5	
A	US-A-4 452 823 (J.M. CONNOLLY et al.) * Figures 1,2,4; revendication 1; colonne 2, lignes 1-23 *	1	
A	FR-A-1 110 491 (SIKA)		
A	FR-A- 612 059 (J.B. MATTSON)		
A	DE-U-8 622 147 (MEGGLE MICHINDUSTRIE) * Figures 1,2; page 5 *	1	
A	DE-C- 170 008 (F. RAHT)		
A	NL-A-8 104 919 (HAEN UDENHOUT)		
Le présent rapport a été établi pour toutes les revendications			DOMAINES TECHNIQUES RECHERCHES (Int. Cl.4)
			A 23 G B 65 D
Lieu de la recherche LA HAYE		Date d'achèvement de la recherche 08-06-1989	Examineur GUYON R.H.
CATEGORIE DES DOCUMENTS CITES			
X : particulièrement pertinent à lui seul Y : particulièrement pertinent en combinaison avec un autre document de la même catégorie A : arrière-plan technologique O : divulgation non-écrite P : document intercalaire		T : théorie ou principe à la base de l'invention E : document de brevet antérieur, mais publié à la date de dépôt ou après cette date D : cité dans la demande L : cité pour d'autres raisons & : membre de la même famille, document correspondant	

EPO FORM 1503 03.82 (P0402)